

第2回 食品表示一元化検討会資料

平成23年10月
消費者庁食品表示課

目次

I 食品表示の目的・機能

- ・ 表示制度の改正と経緯 2
- ・ (参考)現在の食品表示制度で表示すべき主な事項 5
- ・ 現行食品表示の機能・役割 6
- ・ (参考)消費者基本法の概要 7
- ・ 新たな表示制度の目的・機能のイメージ(案) 9

II わかりやすい食品表示のあり方

- ① 表示事項の考え方 11
 - ・ 食品表示をわかりにくくしている要因 12
 - ・ (参考)記載事項が多い商品の表示例 14
 - ・ 消費者にとってわかりやすい表示とは何か 15
 - ・ 表示事項の優先度について 16
 - ・ 表示すべき事項の考え方(案) 18
- ② 容器包装以外の表示媒体の活用 19

I 食品表示の目的・機能

JAS法に基づく表示制度の改正と経緯

制度の改正内容		
昭和25年	<ul style="list-style-type: none">・JAS規格による格付を行い、JASマークを貼付する制度の創設 <p>法の目的: 「適正な規格の制定普及による農林物資の品質の向上、生産の合理化、取引の単純公正化及び使用又は消費の合理化」</p>	(JAS法の制定)
昭和45年	<ul style="list-style-type: none">・JAS法を改正し、品質表示基準制度を創設 <p>法制定時の目的に「農林物資の品質に関する適正な表示を行わせることによって一般消費者の選択に資すること」を追加</p>	(対象はJAS規格制定品目に限定)
昭和46年	<ul style="list-style-type: none">・最初の品質表示基準を制定(果実飲料、炭酸飲料) <その後、品目ごとに順次制定>	
平成 6年	<ul style="list-style-type: none">・製造年月日表示を廃止して期限表示を導入	(品質表示基準の改正)
平成11年	<ul style="list-style-type: none">・全ての飲食料品に品質表示を義務付け	(JAS法の改正)
平成12年	<ul style="list-style-type: none">・横断的な品質表示基準の制定 (生鮮食品(名称、原産地等)・加工食品(名称、原材料名、内容量、消費期限又は賞味期限等)について表示が必要な事項を規定)	
平成13年	<ul style="list-style-type: none">・遺伝子組換え食品に係る表示を義務付け	(品質表示基準の制定)
平成15年	<ul style="list-style-type: none">・同一の概念であるJAS法の「賞味期限」と食品衛生法の「品質保持期限」を「賞味期限」に統一	
平成17年	<ul style="list-style-type: none">・20食品群について原料原産地表示の義務付け(平成18年10月から義務化)	(横断的な品質表示基準の改正)
平成20年	<ul style="list-style-type: none">・業務用生鮮食品及び業務用加工食品への表示の義務付け	(品質表示基準の改正)

食品衛生法に基づく表示制度の改正と経緯

制度の改正内容

昭和22年	<ul style="list-style-type: none">憲法第25条第2項(公衆衛生等の向上)の要請を受け、国民の健康の保護を図るための制度を創設販売の用に供する食品等につき、公衆衛生の見地から必要なものには、一定の表示を義務付ける旨及び公衆衛生に危害を及ぼすおそれがある虚偽の表示等を禁止する旨を規定 <p>(食品衛生法の制定)</p> <p>法の目的: 「飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、公衆衛生の向上及び増進に寄与する」</p>
昭和23年	<ul style="list-style-type: none">表示を行うべき食品等(乳製品、ハム・ソーセージ及びベーコン類、清涼飲料水などの11食品又は添加物等)を定め、表示すべき事項(名称、製造年月日、製造所の所在地及び製造者の氏名等)を規定 <p>(食品衛生法施行規則の制定)</p>
昭和44年	<ul style="list-style-type: none">容器包装に入れられた加工食品について、名称、製造所所在地、製造者氏名及び一定の添加物を含む旨の表示の義務付け <p>(食品衛生法施行規則の改正)</p>
平成元年	<ul style="list-style-type: none">全ての添加物について表示を義務付け <p>(食品衛生法施行規則等の改正)</p>
平成7年	<ul style="list-style-type: none">日付表示を「製造年月日」から「消費期限」又は「品質保持期限」に改正 <p>(食品衛生法施行規則等の改正)</p>
平成13年	<ul style="list-style-type: none">遺伝子組換え食品及びアレルギー物質を含む食品に係る表示を義務付け <p>(食品衛生法施行規則等の改正)</p>
平成15年	<ul style="list-style-type: none">食品衛生法の改正法の目的に「国民の健康の保護」を追加農薬の残留規制の強化(ポジティブリスト制の導入)、安全性に問題のある既存添加物の使用禁止などを規定 <p>法の目的: 「食品の安全性の確保のために公衆衛生の見地から必要な規制その他の措置を講ずることにより、飲食に起因する衛生上の危害の発生を防止し、もって国民の健康の保護を図る」</p> <ul style="list-style-type: none">同一の概念であるJAS法の「賞味期限」と食品衛生法の「品質保持期限」を「賞味期限」に統一 <p>(食品衛生法施行規則の改正)</p>

健康増進法に基づく表示制度の改正と経緯

制度の改正内容

制度の改正内容	
昭和27年	<ul style="list-style-type: none">・国民栄養調査の実施、栄養指導員などについて規定・特殊栄養食品制度を創設 (特殊栄養食品として、①栄養成分の補給ができる旨の表示、②乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用等の特別の用途に適する旨の表示の2種類を規定)
平成3年	<ul style="list-style-type: none">・特定保健用食品制度の創設と併せて現在の特別用途食品を規定 <p>〔 特殊栄養食品のうち、乳児用、幼児用、妊産婦用、病者用等の特別の用途に適する旨の表示をする食品を特別用途食品と名称変更。 栄養成分の補給ができる旨の表示をする食品を栄養強化食品と名称変更。 〕</p>
平成7年	<ul style="list-style-type: none">・栄養表示基準制度を創設(特殊栄養食品の廃止)・栄養強化食品は、栄養表示基準に基づく自己認証へ(大臣許可が不要に)
平成13年	<ul style="list-style-type: none">・栄養機能食品の表示に関する基準を制定
平成14年	<ul style="list-style-type: none">・健康増進法制定(栄養改善法の廃止) 〔 法の目的: 「国民の栄養の改善その他の国民の健康の増進を図るための措置を講じ、もって国民保健の向上を図る」 〕・健康増進法で特別用途表示及び栄養表示基準について規定
平成15年	<ul style="list-style-type: none">・誇大表示の禁止を追加

(参考) 現在の食品表示制度で表示すべき主な事項(加工食品の場合)

(現行法令に基づく表示例)

名称	豚ひれかつ		
原材料名	豚ひれ肉(アメリカ産)、ばれいしょでん粉(遺伝子組換えでない)、パン粉(大豆を含む)、粉末水あめ、粉末卵白、乳たん白、食塩、植物油脂、還元水あめ、米粉、小麦粉、加工でん粉、調味料(有機酸、アミノ酸)		
内容量	240g(8個)	消費期限	〇〇.〇〇.〇〇
保存方法	要冷蔵 10°C以下で保存してください。		
販売者	株式会社〇〇〇〇 CA ●●県××市△△町1111		

アレルギー物質

※「CA」は製造所固有記号

物質名	小麦、たまご、乳、大豆、豚肉
-----	----------------

栄養表示

栄養成分表示 1個30gあたり	
エネルギー	42kcal
たんぱく質	3.8g
脂質	0.8g
炭水化物	4.9g
ナトリウム	89mg

—— JAS法に基づく表示事項
 食品衛生法に基づく表示事項
 - - - JAS法、食品衛生法に基づく表示事項
 —— 健康増進法に基づく表示事項

○ 主な表示事項

名称	
原材料名	使用された原材料を重量順に全て表示。使用された食品添加物は原材料の後に続けて重量順に全て表示。
アレルギー表示	
原料原産地名	22の加工食品群と、個別の品質表示基準に定めのある4品目について表示。
遺伝子組換え	対象加工食品32品目について、遺伝子組換え又は遺伝子組換え不分別である対象農産物が含まれる場合はその旨を表示。
原産国名(輸入品)	
内容量	内容重量、内容体積、内容数量又は固形量等を記載。
消費期限又は賞味期限	
保存方法	期限表示の保存条件を具体的に記載。
製造業者等の名称及び所在地	①製造業者等のうち表示内容に責任を有する者②国内製造品にあっては製造所③輸入品にあっては輸入者について住所(所在地)・氏名(法人の場合は法人名)を表示。 ②は製造所固有記号で代替可。
栄養成分表示	エネルギー、たんぱく質、脂質、炭水化物、ナトリウムの5項目のほか、表示しようとする栄養成分について記載。

現行食品表示の機能・役割

現行の食品表示の機能・役割として考えられるものは次のとおり

- 安全に食べられるかどうかを合理的に判断するための情報を伝達
- 消費者の商品選択のための情報伝達
- 公正で自由な競争の促進
- 消費者の適切な栄養摂取を促すための情報提供

(参考) 消費者基本法の概要①(消費者庁ホームページより)

(1) 基本理念

消費者が安全で安心できる消費生活を送れるようにするために、消費生活における基本的な需要が満たされ、健全な環境の中で消費生活を営むことができる中で、

- ・安全の確保
- ・選択の機会の確保必要な情報の提供及び教育の機会の確保
- ・意見の反映
- ・被害の救済

がまずもって重要であり、これらを消費者の権利として位置づけている。

そして、「消費者の権利の尊重」と「消費者の自立の支援」を消費者政策の基本とすること等が規定された。

(2) 事業者の責務等の拡充

- ① 事業者については、従来の規定に加え、
 - ・消費者の安全及び消費者との取引における公正の確保
 - ・消費者に対し必要な情報を明確かつ平易に提供すること
 - ・消費者との取引に際して、消費者の知識、経験及び財産の状況等に配慮すること(適合性原則)等を責務とともに、環境の保全への配慮、自主行動基準の策定等による消費者の信頼の確保に努めることを規定。
- ② 消費者については、自ら進んで、消費生活に関し必要な知識を修得し、必要な情報を収集する等自主的かつ合理的に行動するよう努める旨を規定。加えて、消費生活における環境の保全への配慮、知的財産権等の適正な保護に配慮するよう努めなければならない旨を規定。
- ③ 事業者団体及び消費者団体に関する規定を新設。事業者団体は、事業者と消費者との間に生じた苦情処理の体制整備、事業者自らがその事業活動に関し遵守すべき基準の作成の支援その他の消費者の信頼を確保するための自主的な活動に努める一方、消費者団体は、情報の収集・提供、意見の表明、消費者に対する啓発・教育、消費者被害の防止・救済等、消費生活の安定・向上を図るための健全かつ自主的な活動に努める旨を規定。

(参考) 消費者基本法の概要②(消費者庁ホームページより)

(3) 基本的施策の充実・強化

- ・ 安全確保の強化
(危険な商品の回収、危険・危害情報の収集・提供の促進)
 - ・ 消費者契約の適正化の新設(契約締結時の情報提供や勧誘の適正化等)
 - ・ 消費者教育の充実
(学校、地域、家庭、職域など様々な場を通じた消費者教育の実施)
 - ・ 苦情処理及び紛争解決の促進の充実
(都道府県・市町村がともに苦情処理のあっせんを実施等)
- 等の改正が行われた。

(4) 消費者政策の推進体制の強化

- ・ 消費者政策を計画的・一体的に推進するために、消費者基本計画を策定
- ・ 従来の「消費者保護会議」が「消費者政策会議」へと改組
- ・ 国民生活センターは、情報提供等の中核的機関として積極的役割を果たすこと等が規定された。

新たな表示制度の目的・機能イメージ(案)

新たな食品表示制度の目的・機能として次のようなものが考えられるが、新たな食品表示制度の目的・機能としてどのようなものを位置付けることが適当か

[目的]

- より多くの消費者の合理的な商品選択に資すること
- 食品の安全性に関する情報等が容易に認識できること
- 国民の適切な栄養摂取その他国民の健康増進を図ること等

[機能]

- 合理的な商品選択のための情報をわかりやすく提供すること
- 消費者の安全に係る情報を明確かつ平易に伝達すること
- 消費者の適切な栄養摂取を促すための情報を提供すること
- 公正で自由な競争を促進すること 等

Ⅱ わかりやすい食品表示の あり方

- ① 表示事項の考え方
- ② 容器包装以外の媒体の活用

① 表示事項の考え方

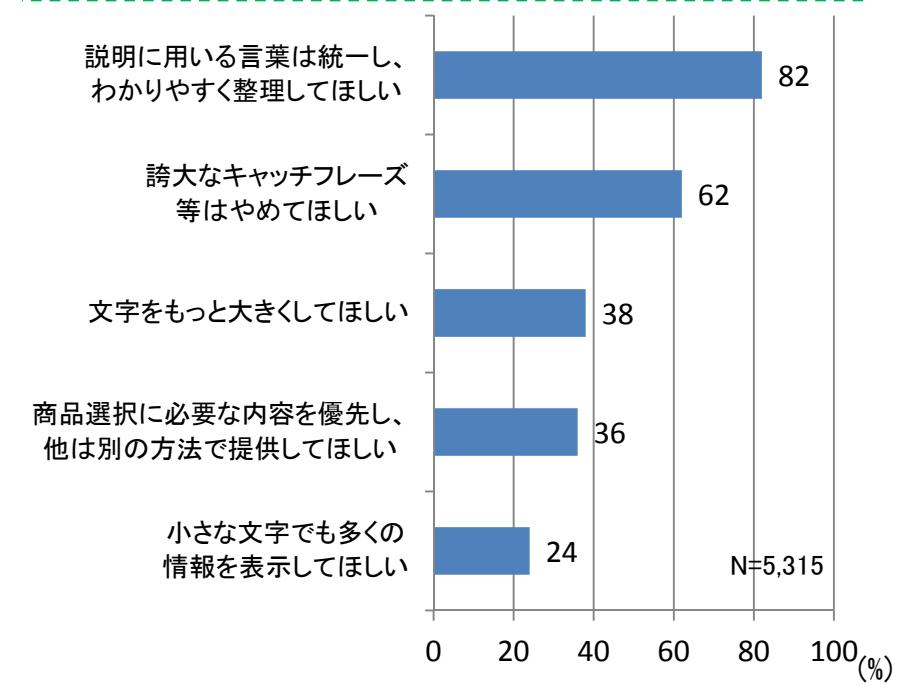
食品表示をわかりにくくしている要因①

過去の消費者意識調査では、食品表示をわかりやすくするために役立つものとして、

- ① 説明に用いる言葉を統一し、わかりやすく整理すること
 - ② 文字を大きくすること
- 等が挙げられている。

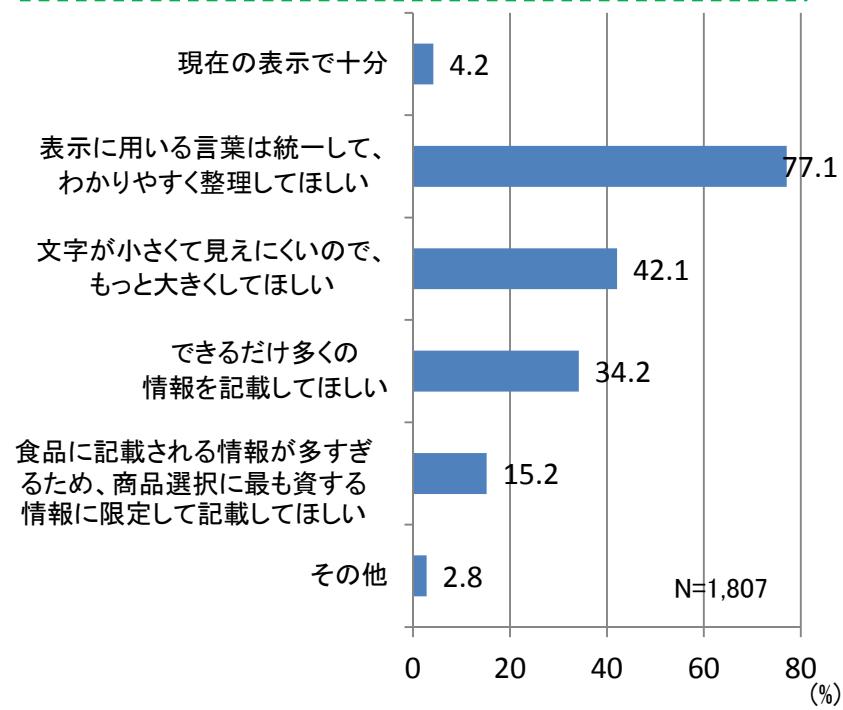
一方で、できるだけ多くの情報を記載してほしいとの意見もある。

食品表示をわかりやすくするために役立つと思うこと
(複数選択)



平成14年度 内閣府国民生活局 消費者の意識調査
「食品表示に関する消費者の意識調査」より

食品表示をもっとわかりやすく役立つものにするためにはどうしたらよいか
(複数選択)



平成20年度 内閣府国民生活局 国民生活モニター調査
「食品表示等に関する意識調査」より

食品表示をわかりにくくしている要因②

過去の消費者意識調査等から考えられる主要な要因

- 表示に用いる用語の定義が統一されていない
 - 例1 製造者、加工者の定義(A社が製造した食品をB社がバルクで仕入れて小分け包装した場合、B社は食品衛生法では「製造者」、JAS法では「加工者」。)
 - 例2 製造者、輸入者の定義(中国から輸入したうなぎの蒲焼をB社が国内で小分け包装した場合、B社は食品衛生法では「製造者」、JAS法では「輸入者」。)
 - 例3 乾燥果実(食品衛生法では生鮮食品、JAS法では加工食品) 等
- 情報が多すぎ、商品選択に必要な情報が見つけにくい
- 文字が小さい
- 消費者に馴染みのない中間食品や添加物が記載されており実際に役立つ情報になっていない
 - 異性化液糖、たん白加水分解物、植物性たん白 等
- 原材料名に付いている()書きに複数の意味がある
 - 原料原産地、遺伝子組換え、品種名等

(参考) 記載事項が多い商品の表示例

加工食品

1商品(即席カップめん)当たりの表示例

●名称:即席カップめん ●原材料名:油揚げめん【小麦粉、バーム油、食塩、たん白加水分解物、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、大豆食物繊維】、砂糖、ウスターソース(りんご・大豆を含む)、キャベツ(乳成分を含む)、異性化液糖、食塩、なたね油、純製ラード(豚肉を含む)、味付肉そぼろ(豚肉・大豆・鶏肉・小麦を含む)、香辛料、たん白加水分解物(豚肉・小麦を含む)、香味油(豚肉を含む)、アオサ、しょうゆ(大豆・小麦を含む)、トマトペースト、紅しょうが、オニオンパウダー、フライドガーリックパウダー(大豆・小麦を含む)、マンゴーチャツネ(小麦・りんごを含む)、フルーツペースト、ポークエキス(大豆・小麦を含む)、加工でん粉、カラメル色素、調味料(アミノ酸等:大豆を含む)、炭酸カルシウム、酸味料、酒精、かんすい、香料(りんご・大豆・小麦を含む)、セルロース、乳化剤(大豆・乳成分を含む)、増粘剤(キサンタンガム)、クチナシ色素、酸化防止剤(ビタミンE、ローズマリー抽出物)、ビタミンB2、ビタミンB1 ●内容量:129g(めん100g) ●賞味期限:外装フィルムの側面に記載 ●保存方法:において強いもののそばや直射日光を避け、常温で保存してください。
●販売者: [REDACTED]

【一括表示】

栄養成分表示	
表示単位1食(129g)当たり	
エネルギー	543kcal
たんぱく質	9.9g
脂 質	21.5g
炭水 糖 質	75.9g
化物 食物繊維	3.1g
ナトリウム	2.0g
ビタミンB1	0.44mg
ビタミンB2	0.45mg
カルシウム	182mg
食塩相当量	5.1g

【栄養成分表示(欄外表示)】

使用しているアレルギー物質							
卵	乳	小麦	えび	かに	そば	落花生	—
●	●	●	—	—	—	—	—

「●」は使用しています。「—」は不使用。
その他のアレルギー物質は別途記載。
お買い上げのたびに表示をご覧ください。

【アレルギー表示(欄外表示)】

●大豆食物繊維(大豆)・味付肉そぼろ(ばれいしょ)・香辛料(とうもろこし)・たん白加水分解物(とうもろこし)・マンゴーチャツネ(とうもろこし)・香料(大豆):遺伝子組換えではありません。
●味付肉そぼろ(大豆)・香料(とうもろこし)・乳化剤(大豆):遺伝子組換え不分別(遺伝子組換え原材料が含まれる可能性があります。)

【遺伝子組換え(欄外表示)】

●「卵、乳、小麦、大豆、鶏肉、豚肉、りんご」の成分を含んだ原材料を使用しています。
●同じ生産工程で「えびかにいか、牛肉、さけ、さば、ゼラチン」を含んだ食品を扱っています。
●本商品のお問い合わせ先

消費者にとってわかりやすい表示とは何か

表示をわかりやすくするためにには、次のようなことが考えられるが、その是非についてはどうか。

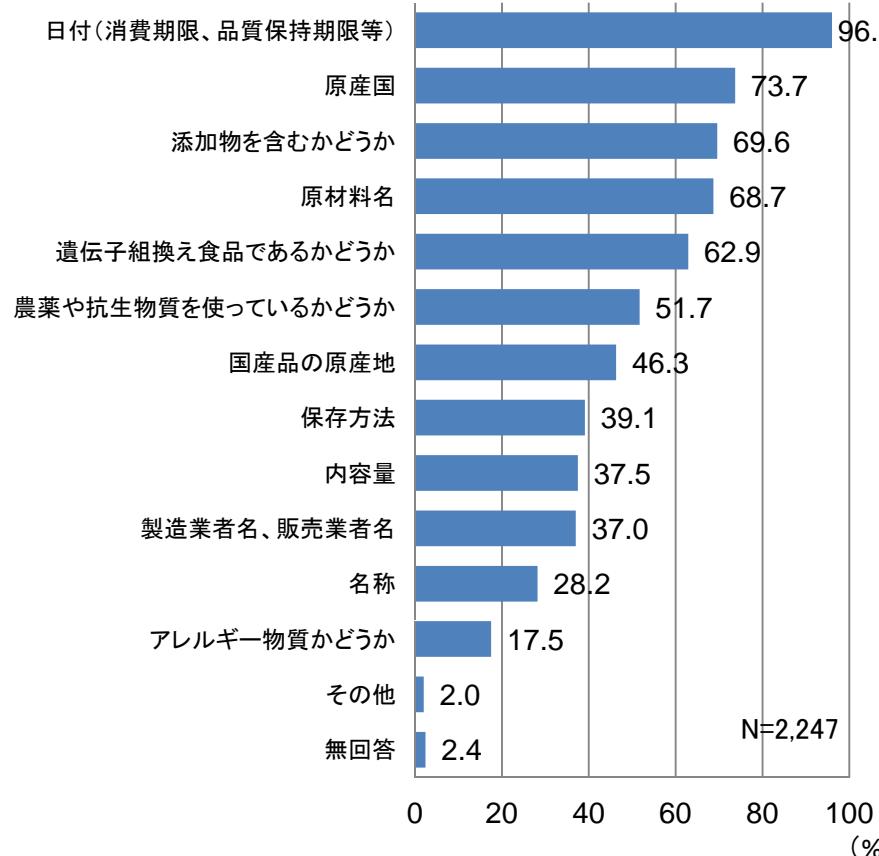
- ① 表示用語の定義を統一・整理する
- ② 表示事項の優先順位に差をつけることにより、容器包装に表示する文字数を調整する
- ③ 表示に用いる文字のサイズを拡大する
- ④ 容器包装以外への表示により情報を提供する
(WEB、POP等の活用、説明書の同封等)
- ⑤ 視覚的要素を活用する
(表、マーク等の活用、配色の工夫等)

表示事項の優先度について①

過去の消費者意識調査に見る「消費者が重視する表示項目」については以下のとおり。

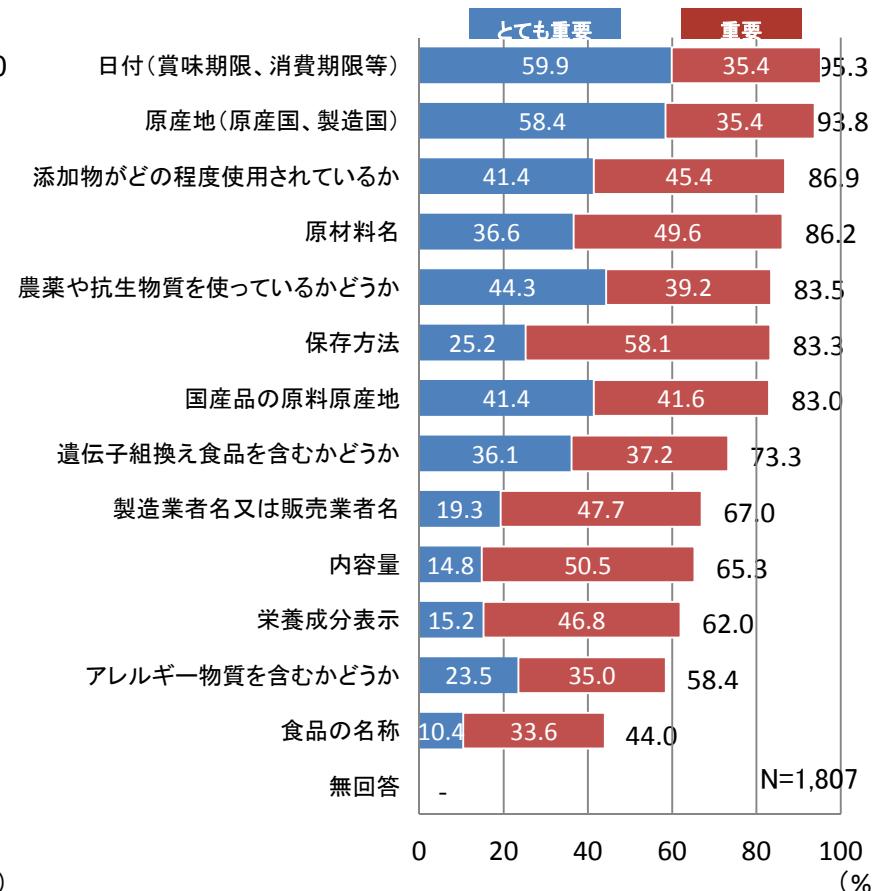
平成14年度

あなたが食品を選ぶ際に重要と考える表示項目はどれですか。
(複数選択)



平成20年度

あなたは、食品を購入する際に、下記の表示事項はそれぞれどの程度重要だと考えますか。
(各事項の重要度を「とても重要」から「全く重要ではない」まで5段階選択のうち一つを選ぶ方式)



平成14年度 内閣府国民生活局 国民生活モニター調査
「食品表示等に関する意識調査」より

平成20年度 内閣府国民生活局 国民生活モニター調査
「食品表示等に関する意識調査」より

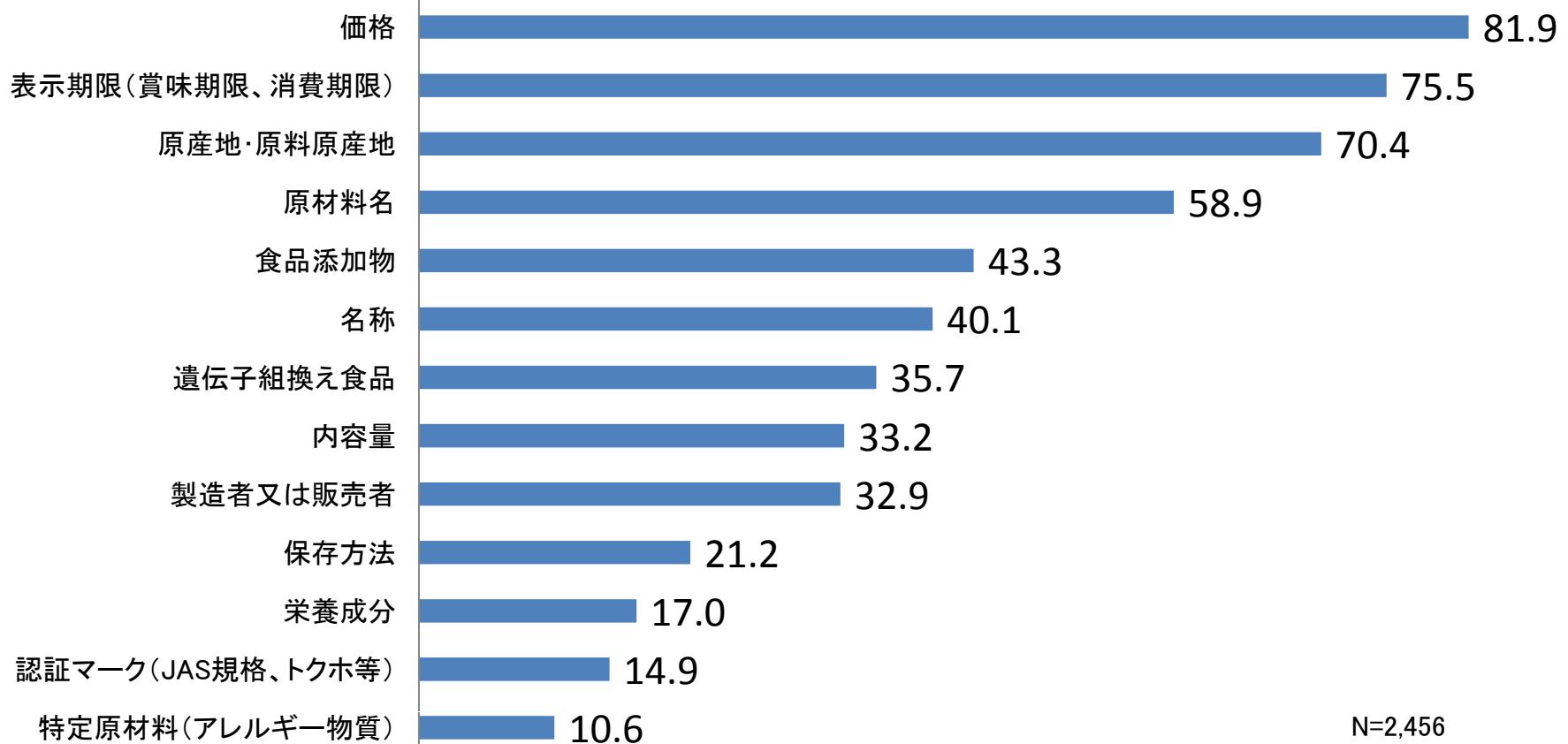
表示事項の優先度について②

過去の消費者意識調査に見る「消費者の表示確認割合」については以下のとおり。

消費者が表示を確認する割合

食品を購入する時に、食品に表示されたどの項目を見ているか（複数回答可）

(%)



平成22年度に埼玉県が県政センター4,136名に実施したアンケートより (回答率59.4%)

表示すべき事項の考え方(案)

- 消費者に関心のある事項を幅広く記載するべきか。
あるいは、消費者が見てわかりやすくするという観点から、情報量をある程度調整するべきか。
- 仮に情報量を調整するべきと考えた場合、その優先順位はどうするのか。

表示事項は、以下のように分類できないか。

- 消費者が安全に関わるリスクを合理的に判断するために必要な事項
- 消費者の適切な栄養摂取を促すために必要な事項
- 商品の品質等を合理的に判断するために必要な事項
- その他の事項

② 容器包装以外の表示媒体の活用

容器包装以外の表示媒体の活用①

①容器包装に、詳細情報が見られるWEBサイトのアドレスを2次元コードで表示する方法
(追加措置として(1)WEBサイトのアドレスを直接表示、(2)2次元コードを読める端末を店内に設置)

メリット

消費者が商品を購入する際に確認していく、かつ、表示の重要度の高い情報についてのみ商品に表示するため、消費者にとって必要な情報が商品表示上で容易に確認可能。WEBサイトで多くの情報をいつでも確認できる。

【追加措置】

- (1)WEBサイトのアドレスを併記することにより、カメラ機能のない携帯等からでもアクセスが可能。
- (2)店内に2次元コードの読み取り端末を設置することにより、希望する全ての消費者が情報の取得(確認)が可能。

デメリット

- 各商品ごとにWEBサイトで確認するのに手間がかかる。
(通信料の負担)
- 情報端末を持たない消費者には詳細情報の確認が困難。
- 事業者においては、従前の商品情報管理のほか、WEB管理に経費と手間がかかる。
- 現物と商品情報を対応させるための管理が困難。
- (2)の場合、小売店に経費負担増が生じる。(機材購入、管理、メンテナンス等)

②商品に近接した箇所にPOP、貼紙等で表示する方法

メリット

消費者にとって必要な情報の確認が容易。特定の機材がなくても表示可能。

デメリット

- 消費者の見落としの可能性。
- 商品購入後の商品とPOP情報等との結びつけが困難。
- 表示場所(販売場所)が変更されることによるPOP、貼紙等の付替えミスの危険性。
- 商品内容の変更等によるPOP、貼紙等の修正作業が煩雑。
- 個々の小売業者がPOP、貼紙等による表示を行うため、表示記載事項の統一が困難。

容器包装以外の表示媒体の活用②

③詳細情報を記載した紙を容器包装の中に同封する方法

メリット

消費者にとって必要な情報の確認が容易。購入時は誰でも確認可能。多くの情報伝達が可能。

デメリット

- 容器包装を開けなければ詳細情報が得られない。
- 事業者はパッケージ及び商品内表示の2通りの表示を作成しなければならず、手間とコストが増加。
- 容器包装内表示の入れ忘れや消費者の紛失による表示トラブルの可能性。
- 充填液の入った商品には適用不可。

④お客様相談窓口の電話番号を表示する方法

メリット

- 知りたい情報について詳細に知ることが可能。
- 内容変更等への柔軟な対応が可能。
- 表示以外の要望にも対応可能

デメリット

- 電話への抵抗感。(電話が苦手。電話料金の負担等。)
- 窓口対応時間の制約。
- 電話対応員の設置にかかる経費増。

⑤タグを商品の容器包装に取り付けて表示する方法

メリット

表示面積の制約が少なく、多くの情報伝達が可能。購入の前後に関わらず誰でも確認可能。

デメリット

- タグ脱落のおそれ。
- 頻繁な内容変更があると、タグの作成等の対応が困難。
- タグの付け違え等のミスによる誤表示の可能性。

容器包装以外の表示媒体の活用②

容器包装以外の表示媒体による実際の表示例

①インターネットの表示例

鍋焼うどん(天ぷら) 257g



分類	惣菜・ディリー > 麺類
バーコード番号	4900000000000000
賞味期間	10日
商品特長	火にかけるだけすぐに食べられる鍋焼うどん。めん、天ぷら、スープ、ネギ付。
工場所在地	〇〇県

商品表示情報

名称	ゆでうどん
原材料名	めん(小麦粉、食塩、酸味料(酢酸等))、つゆ(しょうゆ(大豆・小麦を含む)、砂糖、食塩、かつおエキス、たん白加水分解物、かつおぶし粉末、いわし粉末、昆布エキス、にぼしエキス、調味料(アミノ酸、核酸、有機酸)、着色料(カラメル)、増粘剤(キサンタンガム))、天ぷら(植物油脂、小麦粉、にんじん、コーンスターク(遺伝子組換え不分別)、ごぼう、春菊、乾燥エビ、静菌剤(アルコール)、膨張剤(炭酸水素Na等)、着色料(クチナシ黄色素))、乾燥ねぎ
保存方法	冷蔵(0°C~10°C)で保存

アレルギー物質

物質名	小麦	えび	大豆
-----	----	----	----

主な原材料の産地

小麦粉(小麦)	(めん)日本	春菊	日本等
小麦粉(小麦)	(天ぷら)日本、アメリカ等	にんじん	日本等
ごぼう	日本等	かつおぶし粉末	日本等
いわし粉末	日本等	乾燥エビ	日本、台湾等
乾燥ねぎ	中国等		

栄養成分表示 (商品全体 単位量 1食257gあたり)

エネルギー	460kcal	たんぱく質	11.1g	脂質	16.4g	炭水化物	66.6g	ナトリウム	2300mg
-------	---------	-------	-------	----	-------	------	-------	-------	--------

②店頭POPの表示例

(主な原材料(原料原産地)及びアレルギー物質の表示)

【主な原材料の産地】
海老(ベトナム)
※原材料の一部に海老、小麦、卵を含みます。

一本
二〇〇円
(税込)



【1本当りの栄養成分】
タンパク質4.7g 脂質10.1g
炭水化物2.9g ナトリウム39mg

(栄養成分表示)

容器包装以外の表示媒体の活用③

容器包装以外の表示媒体を活用する際、検討する必要があると考えられるのは、例えば、以下のような事項ではないか

- 義務的表示事項を容器包装以外の表示媒体へ表示することについてどう考えるか。
- インターネット等を活用した表示媒体の活用についてどう考えるか。